

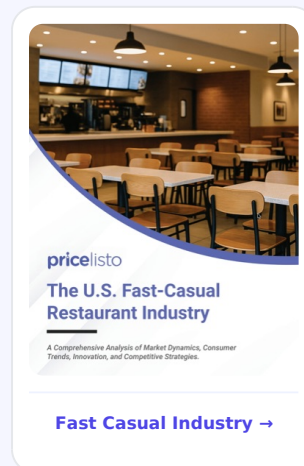


Poor Calvin's

Poor Calvin's

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Popular Items

ITEM	PRICE
Fried Calamari Calmars frits servis avec une mayo japonaise (aïoli) et une sauce d'accompagnement à l'ananas. Sans gluten.	\$14.00
Basil Rolls Fines herbes enroulées dans du papier de riz délicat, accompagné d'une touche de moutarde au curry et d'un glaçage aux b...	\$6.00
Fried Green Tomatoes Tomates vertes enrobeés d'une croûte de semoule de maïs croustillante, frites jusqu'à obtenir un doré irrésistible. Chaq...	\$6.00

Small Bites

ITEM	PRICE
Fried Goat Cheese Fromage de chèvre frit, niché dans une purée de pommes de terre à base de chou frisé, accompagné d'une sauce moutarde au...	\$10.00
Coconut Shrimp Served with pineapple dipping sauce.	\$12.00
Basil Rolls (Small Bites) Fines herbes enveloppées dans une fine feuille de riz, accompagnées de légumes croquants. Le tout est rehaussé d'une tou...	\$6.00
Lobster Wontons Cream cheese, caviar, mango glaze, and truffle balsamic.	\$14.00
Seafood Spring Rolls Rouleaux de printemps aux fruits de mer croustillants, accompagnés d'une sauce hoisin.	\$12.00
Steamed Chicken & Pork Dumplings Ginger soy.	\$8.00
Fried Calamari (Small Bites) Gluten-free. Japanese mayo (aioli) and pineapple dipping sauce.	\$14.00
Lobster Macaroni & Cheese Macaroni crémeux enrichi d'un fromage fondant qui s'étire délicatement à chaque bouchée. Le homard frais, poché et léger...	\$14.00
Deviled Eggs Effiloché de bœuf coréen BBQ agrémenté de caviar, nappé d'une réduction de litchi.	\$12.00
Lemongrass Steamed Mussels Un soufflé parfumé de citronnelle enveloppe des moules parfaitement cuites à la vapeur. Le bouillon infusé d'herbes fraî...	\$16.00
Side Mixed Green Salad Un mélange croquant de jeunes pousses fraîches accompagné de tranches fines de concombre, tomates cerises juteuses, et é...	\$6.00
Side Fried Green Tomato	\$6.00
Buttermilk Fried Frog Legs Faux	\$17.00

Soup & Sides

ITEM	PRICE
Fried Green Tomatoes (Soup & Sides)	\$6.00
Side Caulinini false	\$8.00
Side Bokchoy garlic herbs	\$8.00

ITEM	PRICE
Side Broccolini garlic herbs	\$8.00
Coconut Brown Rice false	\$2.00
From The Sea	
ITEM	PRICE
Duck Siam Magret de canard fumé au bois, ananas juteux, noix de cajou croquantes, légumes variés, riz jasmin parfumé.	\$27.00
Pad Thai Tiger Shrimp and Scallops (GF) Fines lanières de nouilles de riz sautées avec des crevettes tigrés et des pétoncles, accompagnées de morceaux d'œufs et...	\$31.00
Lobster Fried Rice Laissez-vous tenter par notre riz frit aux œufs, agrémenté de légumes verts croquants et surmonté d'une queue de homard...	\$37.00
Seafood Melange lobster, tiger shrimp, calamari, squid inkpasta, sundried tomato cream sauce	\$34.00
Pan Searded Chilean Sea Bass Faux-filet de bar du Chili saisi à la poêle, agrémenté de tomates séchées au soleil et de cœurs d'artichaut en sauce bla...	\$39.00
Scallop Curry Gluten free, vegan, coconut milk, seasonal vegetables. Jasime rice.	\$29.00
From The Land	
ITEM	PRICE
Grilled New Zealand Lamb Rack Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande grillées servies avec des légumes locaux et un curry thaï. Accompagnées d'une purée d...	\$34.00
Duck Dynasty Gluten-free. Seared maple leaf duck breast, and half grilled lobster tail. Comes with Parmesan kale mashed potatoes and...	\$34.00
Crispy Beef Most popular. Certified Angus beef tips, sweet soy glaze, arcadian greens, and jasmine rice.	\$25.00
Fried Chicken Poitrine de poulet fermier croustillante, accompagnée d'un gratin de macaroni au homard crémeux et de feuilles de chou v...	\$25.00
The Garden	
ITEM	PRICE
Stir Fried Vegetable Tofo Un mélange de légumes de saison sautés, nappés d'une sauce soja, accompagné de riz jasmin parfumé.	\$19.00
Vegan Curry (Only Vegan Option) Un mélange vibrant de légumes de saison mijotés dans un lait de coco velouté, accompagné d'un riz brun parfumé à la noix...	\$22.00
Desserts	
ITEM	PRICE
Suspension Cake Découvrez une création gourmande avec notre gâteau velouté rouge, garni de mascarpone onctueux, nappé d'une ganache choc...	\$12.00

Extra Sauce

ITEM	PRICE
Pineapple Sauce	\$1.50
Truffle Balsamic Sauce	\$2.00
false	
Curry Mustard Sauce	\$1.50
Ginger Soy Sauce	\$1.50
false	
Mango Sauce	\$1.50

Popular Items

ITEM	PRICE
Fried Green Tomato	\$6.00
Spicy bbq sauce	
Fried Calamari	\$14.00
Calmars frits accompagnés d'une sauce aioli et d'une sauce d'ananas.	

Small Bites

ITEM	PRICE
Beignet Basket	\$8.00
Fausse	
Fried Green Tomato (Small Bites)	\$6.00
Tomates vertes frites accompagnées d'une sauce barbecue épicée.	
Seafood Rolls	\$12.00
false	
Fried Goat Cheese	\$10.00
stuffed in kale mashed potatoes, curry mostrad	
Deviled Eggs	\$12.00
Œufs farcis garnis de bœuf barbecue coréen, adoucis par une touche de sauce au lait concentré, et décorés de caviar.	
Chicken & Pork Dumpling	\$8.00
ginger soy	
Coconut Shrimp	\$12.00
Fausse réponse de menu en francais.	
Fried Calamari (Small Bites)	\$14.00
aioli, pineapple dipping sauce	
Crab Fries	\$14.00
Lobster Mac & Cheese	\$14.00
Crevettes juteuses et morceaux de homard sucrés se nichent dans des coquilles de pâtes al dente, enrobées d'une sauce au...	
Mixed Green Salad	\$6.00
Une salade de légumes verts croustillante qui réunit un éventail de jeunes pousses, mesclun et feuilles croquantes, agré...	
Tom Yum Soup	\$8.00
Faux	
Lobster Wonton	\$12.00
Fausse.	

Entrée Brunch

ITEM	PRICE
Shrimp LoMein Shrimp, lomein noodles, fresh vegetables	\$21.00
Shrimp Cajun Sausage & Cheese Grits false	\$20.00
Chicken & Sweet Potato Waffle buttermilk free range chicheen breast, whipped mascapone cheese, fresh fruit	\$17.00
Saefood Omelet Omelette garnie de calamars, crevettes, homard, chair de crabe, fromage et légumes.	\$21.00
Chicken Siam Crispy Chicken breast, fresh vegetables wok tossed, jasmine rice	\$21.00
Lobster Fried Rice eggs, vegetales, templar lobster tail	\$24.00
Crisby Beef Morceaux de bœuf Angus certifiés enrobés de sauce soja douce, accompagnés de verdure arcadienne et de riz au jasmin.	\$19.00
Vegan Curry Only Vegan Option Lait de coco onctueux avec des légumes de saison, accompagné d'un riz parfumé à la noix de coco.	\$17.00
Crab Meat Grilled Cheese Accompagné de frites croustillantes.	\$21.00
Fried Fish & Grits Filet de poisson tendre délicatement frit, offrant une croûte dorée et croustillante, accompagné de grains de maïs crème...	\$19.00
Pineapple Fried Rice Shrimp Pineapple, vegetables, eggs, cashews, raison.	\$21.00

Dessert

ITEM	PRICE
Suspension Cake Gâteau à la suspension: Gâteau velours rouge moelleux accompagné d'un riche mascarpone, nappé de ganache chocolatée et g...	\$13.00
Fuji Apple Dark-white chocolate, almonds, and pecan all on a caramel apple.	\$14.00

Extra Sauce

ITEM	PRICE
Pineapple Sauce false	\$1.50
Truffle Balsamic Sauce	\$2.00
Curry Mustard Sauce	\$1.50
Ginger Soy Sauce false	\$1.50
Mango Sauce false	\$1.50

Popular Items

ITEM	PRICE
Fried Green Tomato false	\$6.00
Fried Calamari Fins d'encornets croustillants accompagnés d'une sauce à l'ail et d'une sauce à l'ananas.	\$14.00
Basil Rolls Gluten Free. Fresh vegetables wrapped in soft skin rice paper. Served with curry mustard sauce.	\$6.00

Small Bites

ITEM	PRICE
Coconut Shrimp Trois crevettes géantes noires accompagnées d'une sauce au goût d'ananas.	\$12.00
Lemongrass Streamed Mussels	\$16.00
Lobster Wontons Pâte de wonton enveloppant une farce de fromage à la crème et de caviar, rehaussée d'un glaçage au mango et d'une touche...	\$14.00
Seafood Springs Rolls Fried seafood spring rolls. Served with hoisin sauce.	\$12.00
Fried Calamari (Small Bites) Faux	\$14.00
Basil Rolls (Small Bites) Légumes croquants enveloppés dans une feuille de riz souple, accompagnés d'une sauce au curry et à la moutarde. Sans glu...	\$6.00
Lobster Macaroni & Cheese Macaroni enrobé dans une sauce crémeuse aux trois fromages, rehaussée de morceaux tendres de homard parfaitement cuits....	\$14.00
Deviled Eggs Œufs mimosa garnis de bœuf BBQ coréen, relevés d'une touche de caviar et nappés d'un léger coulis de litchi.	\$12.00
Fried Goat Cheese Stuffed in kale, mashed potatoes, and curry mustard.	\$10.00
Steamed Chicken & Pork Dumplings Boulettes de poulet et de porc cuites à la vapeur, accompagnées d'une sauce soja parfumée au gingembre.	\$8.00
Fried Green Tomato (Small Bites) Une savoureuse tranche de tomate verte, enrobée d'une chapelure légère et croustillante, frite jusqu'à obtenir une teint...	\$6.00

Lunch Entrées

ITEM	PRICE
Pineapple Fried Rice Chicken Un savoureux riz frit sauté avec de tendres morceaux de poulet, agrémenté d'œufs battus, de légumes croquants, et d'anan...	\$16.00
Curry Chicken coconut milk, fresh vegetable blend, jasmine rice	\$16.00
Fried Chicken Poitrine de poulet de plein air, servie avec un macaroni au fromage garni de homard et des légumes frais.	\$17.00
Curry Shrimp Crevettes nappées de lait de coco, accompagnées d'un mélange de légumes frais, servies sur un lit de riz jasmin.	\$18.00
Curry Tofu Tofu croustillant mijoté dans un lait de coco onctueux, accompagne de légumes de saison savoureux. Un plat sans gluten q...	\$16.00

ITEM	PRICE
Pad Thai Shrimp Shrimp. Thai rice noodle, eggs, ground peanuts. (vegetarian / tofu, gluten free option).	\$18.00
Lobster Fried Rice Most Popular. Eggs, diced greens, tempura lobster tail. We are unable to make any changes or substitutions.	\$24.00
Vegan Curry (Only Vegan Option) Un assortiment de légumes de saison baignés dans une sauce au curry de noix de coco, accompagné de riz jasmin parfumé.	\$16.00
Pad Thai Chicken Eggs, peanuts.	\$16.00
Siam chicken Vegetables, pineapple, cashew nuts, Thai chili paste, jasmine rice.	\$16.00
Crispy Beef Most Popular. Certified Angus beef tip, sweet soy glaze, arcadian greens, and jasmine rice. We are unable to make any ch...	\$17.00
Curry Fish Grouper frit tendrement doré accompagné de légumes de saison et de riz parfumé au jasmin. Aucune modification ou substitit...	\$18.00
Crabmeat Grilled Cheese Pain grillé croustillant renfermant de tendres morceaux de chair de crabe, parsemé de fromage fondant. Accompagné de fri...	\$18.00
Pineapple Fried Rice Shrimp Dices greens, eggs, rice, raison, cashews, jasmine rice.	\$18.00
Siam Shrimp Un mélange vibrant de crevettes, légumes croquants, noix de cajou grillées et morceaux de d'ananas sucré.	\$18.00

Desserts

ITEM	PRICE
Fuji Apple Dark-white chocolate, almonds, and pecan all on a caramel apple.	\$14.00
Suspension Cake Red velvet cake, Mascarpone cheese, chocolate ganache, and strawberries.	\$11.00

Extra Sauce

ITEM	PRICE
Pineapple Sauce false	\$1.50
Truffle Balsamic Sauce false	\$2.00
Curry Mustard Sauce false	\$1.50
Ginger Soy Sauce false	\$1.50
Mango Sauce	\$1.50